

Kroasani sa šunkom i kackavaljem



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **20 g** kvasca
- **10 g** šecera
- **10 g** soli
- **50 ml** vode
- **3** jajeta
- **300 ml** mleka
- **200 ml** jogurta
- **1 kg** brašna
- **250 g** margarina za mešenje
- **50 g** susama
- **200 g** šunke
- **200 g** kackavalja

Priprema

U manji sud staviti malo mlake vode, kockicu kvasca, malo šecera i soli i ostaviti da nadoe. U drugi veci sud staviti polovinu ukupne kolicine brašna, nadošli kvasac, mleko, jaja, jogurt i zamesiti testo. Dodavati brašno koliko je potrebno da bi testo bilo meko i kompaktno. Umesiti testo i od njega napraviti 7 jufkica. Od svake jufkice razviti koru precnika oko 20 cm. Margarin podeliti na 6 jednakih delova. Staviti jednu koru, preko nje narendati jedan deo margarina. Preko staviti drugu koru, narendati deo margarina i tako sve dok ne istrošite kore i margarin. Na poslednju koru ne rendati margarin. Razvuci veliku koru precnika oko 70-80 cm, seci i praviti kiflice. Ukoliko hocete da kiflice budu manje, testo isecite na veci broj delova, a ukoliko želite da budu kroasani

onda na manji broj delova. Na svaki iseceni deo staviti tanko iseceno parce šunke i tanko iseceno parce kackavalja. Uvijati kiflice od šireg ka užem delu i reati u pleh. Premazati jednim umucenim jajetom i posuti susamom.

Savet

Pei na temperaturi od 250-300 stepeni (u zavisnosti od jaine rerne) dok kiflice ne dobiju zlatnu boju.